

國立臺灣大學校園餐廳豬肉牛肉食品品質管理計劃執行成果

(1)強化餐食場所肉品來源產地驗證及標示之實地查察項目：原產地標示、肉品原產地證明文件、教育部校園食材登錄平臺原產地標示。
 (2)肉品內乙型受體素抽驗工作：依衛生福利部 108 年 5 月 9 日衛授食字第 1081900642 號公告修正—食品中動物用藥殘留量檢驗方法—乙型受體素類多重殘留分析(MOHVV0041.04)。檢驗項目包括：brombuterol、t-Butyl norsynephrine(Buctopamine)、cimaterol、cimbuterol、clenbuterol、clencyclohexerol、clenisopenterol、clenpenterol、clenproperol、fenoterol、formoterol、isoxsuprine、mabuterol、mapenterol、3-o-methyl-colterol、ractopamine、salbutamol、salmeterol、terbutaline、tulobuterol、zilpaterol。定量極限：肌肉 0.001 ppm，內臟 0.005 ppm。
 (3)肉品內乙型受體素抽驗工作檢測結果。

期間 \ 查驗項目	現場原產地標示	產地證明文件	校園食材登錄平台	抽檢肉品品項	抽檢肉品來源	乙型受體素類檢驗
112-2 學期	合格	合格	合格	牛小排、滷牛腱、漢堡肉、梅花火鍋肉片、牛肉片	豬肉：1 件 牛肉：4 件	5 件未檢出 (合格)
112-1 學期	合格	合格	合格	午餐肉、豬肉、牛肉絲、豬肉排、牛小排	豬肉：3 件 牛肉：2 件	1 件 (牛肉樣本) 含量符合法規標準 其餘 4 件未檢出 (合格)
111-2 學期	合格	合格	合格	豬肉片、培根、貢丸、牛五花、豬絞肉	豬肉：4 件 牛肉：1 件	1 件 (牛肉樣本) 含量符合法規標準 其餘 4 件未檢出 (合格)